

**Корчемлюк Юлія,**

студентка - бакалавр.

**Науковий керівник С. А. Яценко,**

кандидат філологічних наук, доцент.

## **Назви хмільних та нехмільних напоїв у говірці с. Клочки**

### **Народицького району Житомирської області**

*У статті проаналізовано назви хмільних і нехмільних напоїв, досліджено їх етимологію, проведено певні паралелі з номенами, поширеними на інших територіях, простежено мотиви найменування, розкрито способи приготування окремих номенованих реалій.*

Мета нашої розвідки є виявлення та аналіз назв напоїв, які вживаються в говірці села Клочки Народицького району Житомирської області.

Назви напоїв – майже зовсім не вивчена група номенів (в академічній «Історії української мови» їм присвячено десь пів друкованої сторінки, переважно за матеріалами XVIII ст.) [5, с.49]. Вони мають давню історію та походження, тому й викликають неабиякий науковий інтерес.

На території с. Клочки використовуються різні слова на позначення як хмільних, так і нехмільних напоїв. Найпоширенішими гіперноменами виступають деривати дієслова *пити* *пить* < псл. *\*pitъje*, *пиво* [п' і в о] < псл. *\*pivo*. Синонімічними виступають ще й такі слова:

*Напиток* [н а п' і т о к] – пов'язане з лексемою *пити* індоєвропейського походження.

*Питте* [п' і т': ё] – бере свій початок з епохи спільнослов'янської мовної єдності. Назва утворилася за допомогою суфікса -j від основи пасивного дієприкметника минулого часу з суфіксом -t *питиє* < *pitъje*, позначає будь-яку рідину для пиття [5, с. 16].

*Трунок* [т р у н о к] – позначає будь-який напій. На території суміжних говірок (зокрема в с. Норинці) має значення хмільного напою. Назва запозичена з польської мови: п. *trunek* «напій», ст. *trunk* [1, V, с. 657].

На позначення нехмільних напоїв зафіксовані такі слова:

*Жур* [ж у р] – кисла страва з вівсяного борошна; п. *zur* – «кисла юшка», ч. *zour* – «кисле тісто», слн. *zur(a)* – «сироватка». Назва походить від двн. *sur* – «кислий», свн. *sur* – «кисле тісто», споріднене з псл. *surъ*, укр. *сирій* [1, I, с.210].

*Квасовка* [к в а с о у к а] або *квас* [к в а с] – кислий напій із води, настояний на житньому хлібі, сухих ягодах та фруктах. Назва походить від болг. *квас*, др. *квась*, вл., нл. *kvas*, слн. *kvás*, схсл. *квась*, пов'язана чергуванням голосних з *kysnoti* «киснути» – зіставляється з лат. *caseus*, дінд. *kvathah* «відвар» [1, IV, с.416]. Залежно від сировини для виготовлення продукту, номен квас конкретизується словами: грушовий, яблочний, хлебний, журавлиновий, малиновий. Назва квас в інших українських говірках має такі значення: 1) «росіл у квашених буряках»; «напій із води, настояний на житньому хлібі»; 2) «квашені буряки»; 3) «страва, приготована на квасі»; 4) «кисла рідка їжа із капусти, буряків»; 5) «страва з квасу з покришеною в нього зеленою цибулею»; 6) «напій із березового соку»; 7) «квашений гриб»; 8) «напій з лісових груш і яблук»; пор. також рос. *квас* «квас из печеного хлеба с солодом, квас медовый, клюковный, грушевый, яблочный». У літературних українській та білоруській мовах *квас* позначає «кислуватий напій, приготований із житнього хліба або житнього борошна з солодом»; «напій із фруктів, ягід або меду»; «кислий настій із буряків, якого вживають до борщу» [1, II, с. 676].

*Узвар* [у з в а р] – напій, для приготування якого використовують сухофрукти. Назва походить від дієслова *варити*. Залежно від назви основного продукту, який використовується для приготування напою, лексема конкретизується такими прикметниками: грушовий, яблочний.

Сучасним відповідником даної лексеми є назва компот «солодка рідка страва з ягід та фруктів, зварених у воді» [2, IV, с. 251].

*Кисель* [к' і с' е л'] – напій, у який додається крохмаль; залежно від його консистенції кисіль може бути рідкий або густий. На досліджуваній території лексема використовується й на позначення солодкої страви. Походить від болг. *кисел*, словен. *kisél*, чеш. *kysely*, словац. *kyslý* [3, IV, с. 239]. У сучасній українській літературній мові відповідником аналізованої назви є слово *кисіль* [к и с' і л'], яке позначає драглисту страву з ягідного або фруктового сиропу, молока з домішкою крохмалю [2, IV, с. 152].

*Компот* [к а м п о́ т] – напій приготовлений із сухофруктів, які кидають в киплячу воду й деякий час настоюють. Назва походить із нім. *kompott*, франц. *compote* [1, III, с. 324]. Лексема має відповідник у сучасній українській літературній мові, який відрізняється фонетично – *компот* [к о м п о́ т] і позначає солодку рідку страву з ягід та фруктів, зварених у воді [2, IV, с. 251].

*Сок* [с о́ к] – це рідина, яка міститься в рослинах та деревах і збирається під час руху соків на весні. Назва походить від болг. *сок*, др. *сокъ*, слц. *osoka*, псл. *sokъ*, споріднене з лит. *sakai* – «деревна смола» [1, IV, с. 262]. Позначуваний напій вважається сезонним, адже його збирають під час руху соків навесні з дерев. Найбільш розповсюдженими є березовий та кленовий соки, їх збирають і п'ють свіжими, а також переробляють на кваси, заправляючи гронами калини або брусницею чи журавлиною, а також шматками медового стільника. Іноді для смаку додають підсмажені зерна ячмінного солоду, житні сухарі, смажений горох. Нині лексема використовується не тільки на позначення соків, зібраних з дерев, але й вижатих з фруктів чи овочів. У сучасній українській літературній мові відповідником аналізованої лексеми є слово *сік* [с' і́ к] [2, IX, с. 215].

*Шипучка* [ш и п <sup>у</sup> ч к а] – рідкий напій із чорної смородини. Для його приготування листки чорної смородини обварюють окропом, додають цукор, цитрину без кісточок, накривають серветкою й дають охолонути. Після цього вливають розведені дріжджі, ставлять у тепле місце до появи пухирців, додають родзинки. Напій дістав таку назву через свою властивість шипіти. Назва використовується в сучасній українській літературній мові й позначає «шипучий напій» [2, XI, с. 455].

*Кофе* [к ó ф е] – тропічна рослина, плоди цієї рослини, напій з них. Назва походить з рос. *ко́фе*, п. *kawa*, ст. *kafa*, ч. *káva*, вл. *kofej*, болг. *kafé*. Слово запозичене з арабської мови за посередництвом турецької й польської: тур. *kahve* «кава» – походить від арабського *kahva* (початково сорт легкого вина), утвореного від географічної назви Kaffa – місцевості в південній Ефіопії, звідки походили торговці кавою [1, III, с. 336]. У сучасній українській літературній мові відповідником лексеми є слово *кава*, яке позначає «тропічне дерево, з насіння якого виготовляють ароматний тонізуючий напій» [2, IV, с. 64].

*Чай* [ч á і] – південна вічнозелена рослина, із висушеного й спеціально обробленого листя якої приготують ароматний напій [2, XI, с. 264]. Назва походить від тат. *cai*, кит. *cha* – «молодий листок», англ. *tea* [3, IV, с. 311]. За свідченням старожилів, у давнину чай не використовували в повсякденному вжитку, а лише як цілющий, лікувальний напій, різновидами якого були липовий, мелісовий, малиновий. І лише пізніше, семантика слова втратила своє первісне значення й стала вживатися на позначення повсякденного напою.

Варто відзначити, що й у давнину, як і сьогодні, було багато нагод до вживання хмільних напоїв: різні свята, зокрема храмові, христини, весілля, дружні зустрічі, приймання гостей, бенкети тощо. Якщо говорити про українську історію, зокрема побутову культуру, то в Речі Посполитій у XVI-XVII ст., до складу якої входила більшість українських земель, різні гостини й пиятики були поширеним явищем у магнатському та

шляхетському середовищах. Польські писемні джерела повніше, ніж українські, зафіксували номенклатуру хмільних напоїв, гатунки яких ставали дедалі різноманітнішими. Оскільки застілля в українських військових, шляхетських і магнатських колах мало чим відрізнялися від польських, то припускаємо що й на Україні такі назви були відомі [4, с. 49].

На основі ознаки «хмільні напої» у с. Ключки виявлено цілу низку лексем: пиво, мед, брага, віно, гарелка, водка, пальонка, казьонка, сита, наливка, настойка та її різновиди варенуха, запіканка, полиновка.

*Пиво* [п' і в о] – хмільний напій, який отримують у броварні шляхом спиртового бродіння (під впливом пивних дріжджів) пивного сусла, тобто ячмінного солоду з додатком екстракту хмелю. Ця назва походить від др. пиво, болг. *pívo*, словен. *pívo*, п., вл., нл. *piwo* [1, IV, с. 366]. Узагалі ця лексема пов'язана з дієсловом *пити* \**piti*. Хоча спочатку, за свідченням жителів села, ця назва використовувалася на позначення будь-якого напою, і лише згодом набула ознаки хмільного. На якість та смакові властивості пива вказують такі виявлені на досліджуваній території прикметники при помономенах: світле і темне (за кольором), легке і моцне (у залежності від кількості спирту). У сучасній українській літературній мові слово має відповідник – *пиво* [п і в о] [2, VI, с. 350].

Основним продуктом для виготовлення пива було штучно пророщене хлібне зерно, якому в теплі й волозі давали прорости, а потім висушували. Позначалося воно успадкованою з давньоукраїнської мови лексемою праслов'янського походження *солодъ* < \**soldъ* [5, с. 51].

*Мед* [м' е д] – густа солодка маса, яку бджоли виробляють з нектару квітів [2, IV, с. 664]. Праслов'янський номен \**medъ* є праіндоєвропейською спадщиною. При цьому привертає до себе увагу те, що праіндоєвропейське слово \**medъ* [h]u- поряд із значенням «бджолиний мед» могло виражати сему «напій, приготований із меду», «варений мед», «солодкий п'яний напій», «хмільний мед». Напій із меду ще в праслов'янській мові мав назву \**medovina* – дериват із суфіксом -in від \**medъ*, що мала лише одне

значення – «напій із меду». Іменник *медовина* був добре відомий іншим слов'янським народам, зокрема словацька назва *medovina* позначає найдавніший медовий напій [4, с. 52]. Назва має відповідник у сучасній українській літературній мові – *мед*. У досліджуваній говірці цей напій вважають цілющим. Виготовляють його з бджолиного меду: спочатку готують медову ситу, заправляють її запареними шишками хмелю, залишають на кілька днів або тижнів у теплі, потім переціджують і вживають охолодженим.

Хмільний мед був типовим напоєм на території с. Ключки ще з давніх часів. Як засвідчують дослідники історії мови у давнину цей напій готували таким чином: бджолиний продукт варили на воді, а потім протягом 14 діб розчин бродив. Після ферментування в нього сипали хміль, від чого напій набирав міцність і силу [4, с. 52]. Лексема зберігає свої лексичні значення, успадковані з давньоукраїнської мови, активно виступаючи також із значенням «легкий хмільний напій». На досліджуваній території закріпилися й такі словосполучення на позначення хмільного напою, приготовленого з меду: медовуха, питний мед, квасний мед, що давало можливість відрізнити його від простого бджолиного меду.

*Сита* [с і т а] – напій з неферментованого меду. Водний розчин ще з праслов'янських часів мав найменування *сыта* < \**syta*, корінь той же, що й у *сытыи* < \**syťь(jь)* «ситий», хоч єдиної думки про походження лексеми *сыта* немає. Ад'єктивований дієприкметник *сыченый* і прикметник *сытый* також конкретизували значення слова *медъ* – хмільний напій [4, с. 53]. У сучасній українській літературній мові назва *сита* тлумачиться як «мед, розведений водою, або медовий відвар» і вважається архаїзмом [2, IX, с. 205]. У розмовній мові – сита «солодка вода, яку подають до куті». Пор. білоруське *сыта* «страва із солодкої води та покришеного у неї хліба» та «страва з тертої картоплі». У російській мові номен *сыта* позначає «підсолоджену медом або цукром воду». Лексему на позначення дії на виготовлення напою з меду – *сычивать* й іменник на позначення

частини відповідного процесу – *сыченьє* зафіксовано й у староукраїнських пам'ятках. Людину, що готувала хмільний мед, у давнину іменували *медосытца* «медовар» [4, с. 53]. Для одержання хмільного напою, у давнину, розчин меду проварювали. На досліджуваній території напій вважається ритуальним, оскільки його готують на поминки, різдвяні свята.

*Брага* [б р а́ г а] – рід напою з просяного солоду; відходи горілчаного виробництва, якими годують худобу. Назва походить від болг. *бра́га*, р. ст. *брага*, п. *braha*, слц. *braga*. Можливо, лексема є давньоруським запозиченням із тюркських мов (пор. чув. *peraga* – «слабке пиво, вижимка»; споріднене з тур. *буза* – «напій з проса, пиво») [1, I, с. 145]. У сучасній українській літературній мові назва тлумачиться як «спиртний напій різної міцності, рід пива» [2, II, с. 251].

*Гарєлка* [г а р' е́ л к а] – міцний хмільний напій, який отримують у процесі обробки активним вугіллям водно - спиртового розчину й подальшої фільтрації. Слово походить від ст. *горилка*, бр. *гарэ́лка*, п. *gorzalka*, ч. *koralka*, слц. *goralka*. У сучасній українській літературній мові слово має відповідник – горілка [г о р' і́ л к а]. Назва пов'язана зі словом горіти, вважається утворенням за зразком п. *gorzalka*; можливо основою для виникнення слова стало скорочення якогось словосполучення, уживаного на позначення горілки, типу горіле вино ( пор. ст. *горьлое вино*) або \**горіла вода* (пор. ч. ст. *palena voda* «горілка», звідки ч. *pálenka*) [1, I, с. 567]. Іншими назвами горілки, які побутують на території с. Ключки є: *казьонка* [к а з' о́ н к а] – хмільний, *пальонка* [п а л' о́ н к а] – можливо, назва походить від того, що під час виготовлення напою, першу порцію підпалюють, щоб перевірити на міцність, *самогонка* [с а м о г' о́ н к а] – назва, очевидно, мотивована способом приготування в домашніх умовах, від сполучення слів гнати самотійно; *первак* [п е р в' а́ к] – перша порція горілки; *коза* [к о з' а́] – залишки рідини після виготовлення горілки.

Залежно від назви основного інгредієнта, з якого готується горілка, досліджувана лексема має такі різновиди: *хлебна* [х л' е́ б н а] – це різновид

горілки, який готується з житнього борошна; *бурачиха* [б у р а ч ь х а] – це різновид горілки, який виготовляється з настоящего потертого червоного буряка. Зараз ця назва в говірці вважається архаїчною, оскільки напій уже не виготовляють; *сивуха* [с и в ь х а] – неочищена горілка, названа так через сивуватий колір [3, III, с. 617]; *травняк* [т р а у н ь а к] – різновид горілки, яка настоюється на травах з додаванням ягід горобини, соснових шишечок, листя смородини; *мокруха* [м о к р ь х а] – різновид горілки, яка настоюється на цедрі помаранчі, гвоздиках, вишневому соку. Цей напій завжди вважається міцнішим від звичайної горілки; *перцовка* [п е р ц о у к а] – різновид горілки, до якої додають стручки червоного перцю.

*Віно* [в' і н о́] – хмільний напій, приготовлений з настоящего винограду. Назва походить з др. *вино*, п. вл. нл. *wīno*, ч. слц. *vīno*, полаб. *vaine*, псл. *vīno* – раннє запозичення з латинської мови, можливо через німецьке посередництво: нім. *wein*, походить від лат. *vinum*, з їє. *uoīn* – «вино», походить з якоїсь мови стародавніх культур середземноморських островів, Малої Азії та Кавказу III-II тис. до н.е. Також назва може бути пов'язана з їє. *\*uei* – «витися» за властивість виноградної лози [1, I, с. 377]. Лексема має відповідник у сучасній українській літературній мові – вино [в и н о́] і позначає «напій з виноградного або деяких інших ягідних та плодових соків, що перебродили та набули певної алкогольної міцності й аромату» [2, I, с. 467].

*Настойка* [н а с т о́ і к а] – різновид хмільного напою, який готується з ягідного соку з додаванням горілки. Очевидно назва мотивована процесом приготування, який позначається дієсловом *настоювати*. Залежно від назви основного інгредієнта, із якого готується настойка, вона супроводжується прикметниками - конкретизаторами: вишньова, чернична, калинова. Лексема є нормативною в сучасній українській літературній мові й позначає горілку або спирт, настояні на ягодах, плодах, травах [2, IV, с. 200].



*Варенуха* [в а р е н у́ х а] – хмільний напій, який готують таким способом: узвар із сушених слив і груш настоюють ніч, щоб отримав певну концентрацію, проціджують, додають червоний гострий перець, м'яту, материнку, чебрець, потім парять у печі. Подають його гарячим або холодним. У сучасній українській літературній мові назва позначає горілку, зварену з медом і сухими фруктами та ягодами [2, I, с. 318].

*Запеканка* [з а п' є к а́ н к а] – горілка, настояна на корінні, травах і прянощах. Називається вона так через те, що горловину горщика з цією сумішшю заліплюють тістом і ставлять у теплу піч. Готують запіканку на анісі, калгані та на ягодах калини, малини з перцем та іншими прянощами. У сучасній українській літературній мові назва має фонетичний відповідник *запіканка* й позначає горілку, заправлену прянощами й витриману певний час у гарячій печі [2, III, с. 256].

*Полиновка* [п о л і́ н о у к а] – горілка, настояна на смородині, вишнях, сливах, суницях та вироджена в теплі. У сучасній українській літературній мові назва має фонетичний відповідник *полинівка* [п о л і́ н' і у к а] і позначає горілку, настояну на полині [2, VII, с. 68]. Роблять полинівку й на цілющих травах звіробою, материнки, шавлії. Часто цей напій використовують із лікувальною метою.

*Наливка* [н а л і́ у к а] – солодкий спиртний напій, настояний на ягодах та фруктах [2, V, с. 116]. Наливку готують до свят: родин, хрестин, весіль і вважають обрядовим напоєм.

*Муселец* [м у с е л' е́ ц] – напій з вареного й розведеного меду. Походить від схв. *мусéлез* «старе вино; виноградний сік, виноградне сушло». Назва запозичена з латинської мови: лат. *mulsus* «підсолоджений медом», *mulsum* «вино з медом, медове вино», через незасвідчену форму *\*melsus* виводиться від *mel* – «мед» [1, IV, с. 360]. У сучасній українській літературній мові назва має відповідник – *муселець* [2, IV, с. 829].

*Слив'янка* [с л и в' я́ н к а] – хмільний напій із настояних слив. Продукт має особливий спосіб приготування: сливи заливають горілкою й

на тривалий час ставлять у тепле місце, після цього горілка зливається, а в бутель засипають цукор, який убирає зі слив увесь спирт. Через деякий час сливи змішують зі зливою горілкою й настоюють. У сучасній українській літературній мові назва позначає сливову наливку на спирті або горілці [2, IX, с. 350].

Отже, процес формування лексем на позначення напоїв на території с. Клочки формувався ще з давніх часів. Більшість виявлених назв має чітко визначену етимологію, майже всі вони праслов'янського походження й використовуються як в українській літературній мові, так і в її діалектах. Незначна кількість помономенів запозичена з інших мов (польської, чеської, болгарської, китайської, англійської). Номінації напоїв здебільшого мотивовані словами, що вказують на колір, спосіб приготування продукту, його якість. Деякі з назв є нормою літературної мови, частина – спільні для багатьох говірок інших наріч.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наукова думка, 1982 – 2006. – Т. 1 – 5.
2. Словник української мови: В 11 т. – К.: Наукова думка, 1970 – 1980. – Т. 1 – 11.
3. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка / [Пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева]. – М.: Прогресс, 1964 – 1973. – Т. 1 – 4.
4. Яценко С. А. Назви хмільних напоїв в українській мові XIV-XVII ст. / С. А. Яценко // Українська мова. – 2009. – № 2. – С. 49-55
5. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв та напоїв в українській мові XIV-XVIII століть / Автореферат .: К. – 2009. – 22 с.

